ILVE®

C SA® US

Guide d'installation et d'entretien pour les
•CUISINIÈRES À INDUCTION•

Professionelle

FR

Caractéristiques des cuisinières

Modelé UPSI76			
Dimensions (pouces)		Caractéristiques électriques	
Largeur	29 7/8"	Voltage	120/240V
Hauteur	33 15/32" - 35 53/64"	Frequency	60Hz
Profondeur	23 5/8"	Power	11.1KW

IMPORTANT - SVP LIRE ET SUIVRE

- *Avant de commencer, S.V.P. lire ces instructions avec soin et en entier.*
- *Ne pas retirer de l'appareil les étiquettes, avertissements et plaques permanentes. Ceci pourrait entraîner l'annulation de la garantie.*
- *Respecter tous les codes et règlements nationaux et locaux.*
- *S'assurer que l'appareil est mis à la terre correctement.*
- *L'installateur doit remettre ce manuel au propriétaire qui doit le conserver pour l'inspecteur local et pour référence future.*

AVERTISSEMENT!

- **LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER ET PROVOQUER DES BLESSURES**
- **INSTALLEZ DES DISPOSITIFS ANTI BASCULEMENT FOURNIS AVEC LES CUISINIERES**
- **BIEN LIRE LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION**

IMPORTANT: CONSERVER CE MANUEL POUR L'INSPECTEUR LOCAL EN ÉLECTRICITÉ. LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE. SE CONFORMER À TOUS LES CODES ET RÈGLEMENTS EN VIGUEUR.

Attention: si les instructions de ce manuel ne sont pas respectées rigoureusement, il pourrait survenir un feu ou une explosion causant des dommages matériels, des blessures corporelles ou même la mort

- L'installation électrique doit être conforme avec la norme CSA C22.2 du Code canadien de l'électricité, UL858
- champs électriques et / ou les codes locaux.
- Le fabricant n'assume aucune responsabilité en cas de dommages à la propriété ou de blessures aux personnes provoqués par une installation inadéquate ou un usage inapproprié de l'appareil.
- Le fabricant se réserve le droit de modifier ses produits, lorsque nécessaire ou utile, sans en affecter les caractéristiques de fonctionnement et de sécurité essentielles.
- Cette cuisinière a été conçue pour un usage domestique (non professionnel) uniquement.
- Cette cuisinière doit servir seulement aux fins prévues. Tout autre usage serait incorrect et, en conséquence, dangereux.
- Des risques de dommages ou de blessures peuvent survenir d'une mauvaise utilisation des portes ou tiroirs comme monter dessus, y prendre appui ou s'y asseoir.
- Des dangers potentiels peuvent survenir si on se sert de l'appareil comme d'un lieu de rangement.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS se servir de cet appareil pour réchauffer une pièce.

Toujours garder l'espace autour de la cuisinière libre de tout matériel combustible, essence ou autres vapeurs et liquides inflammables.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

- Installation appropriée - S'assurer que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls - Les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l 'appareil est en cours d'utilisation. Ils ne devraient jamais être autorisés à rester assis ou debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- Entretien par l'utilisateur - Ne pas réparer ou de remplacer une partie quelconque de l'appareil sauf si spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Entreposage dans ou sur Appliance - matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four ou des unités de surface à proximité.
- N'utiliser que des mitaines de four sèches - des mitaines mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. Ne pas laisser les mitaines toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- Utiliser des ustensiles appropriés - Cet appareil est équipé de plusieurs surfaces de différentes tailles. Choisissez les ustensiles ayant un fond plat assez grand pour couvrir l'élément de chauffage. Utiliser l'ustensile approprié à la zone de cuisson permettra d'améliorer l'efficacité.
- Attention lors de l'ouverture de porte - Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remettre des aliments.
- Ne pas chauffer des contenants fermés - L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- Gardez les conduits de ventilation du four dégagés.
- Mise en place des grilles du four – Toujours ranger les grilles du four dans leur emplacement lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser les mitaines entrer en contact avec l' élément chauffant du four.
- Ne pas utiliser une surface de cuisson brisée - Si le dessus de la cuisinière est brisé, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer et risquent de provoquer un choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyer la surface de cuisson avec prudence – Prendre une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les taches sur la surface de cuisson chaude, faire attention aux brûlures par la vapeur. Aussi certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- SI VOUS OU QUELQU'UN DANS VOTRE FAMILLE A UN STIMULATEUR CARDIAQUE, S'IL VOUS PLAÎT CONSULTER UN MÉDECIN AVANT D'UTILISER. En raison de fréquences de fonctionnement élevées, un stimulateur cardiaque peut ne pas fonctionner correctement en raison de transmissions électromagnétiques.
- Pour éviter la possibilité d'incendie ou d'étincelles, ne pas placer une feuille d'aluminium, des serviettes en papier, etc, sur la plaque en céramique pendant la cuisson.
- Éviter les renversements d'eau ou autres liquides sur la cuisinière à induction.
- Ne laissez jamais un chaudron vide sans surveillance. Surchauffer un chaudron vide peut endommager la batterie de cuisine et provoquer le bris de l'unité.
- Ne bloquez pas l'entrée d'air froid à l'arrière de l'unité ou l'évacuation d'air chaud à l'avant de l'appareil.
- Ne touchez pas la plaque de céramique immédiatement après la cuisson - Il peut y avoir une chaleur résiduelle

provenant du chaudron.

- Ne pas placer ou ranger des objets très lourds sur la plaque en céramique.
- La zone de chauffage est chauffée par le contact du chaudron et de la zone de chauffage. Pour éviter les blessures (brûlures) ne pas toucher la zone de chauffage.
- Ne pas insérer un morceau de papier, carton, tissu, etc entre le c ha udro n et la zone de chauffage, car cela pourrait provoquer un incendie.
- Comme les objets métalliques peuvent chauffer très rapidement lorsqu'ils sont placés sur la zone d'exploitation, ne déposez pas d'autres objets (boîtes fermées, papier d'aluminium, de la coutellerie, bijoux, montres, etc) sur la cuisinière à induction.
- Des feuilles d'aluminium et des récipients en plastique ne doivent pas être placés sur la surface chaude.
- La surface ne doit pas être utilisée pour du rangement.
- Ne placez pas de cartes de crédit, cartes téléphoniques, des cassettes, ou d'autres objets qui sont sensibles au magnétisme sur la plaque de vitrocéramique.
- N'utilisez pas de casseroles avec un fond inégal. Cela pourrait causer des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

AVERTISSEMENT

Ne pas ranger d'objets pouvant attirer les enfants dans les armoires au-dessus d'une cuisinière ou sur le dosseret de la cuisinière - un enfant grimpant sur une cuisinière pourrait se blesser gravement.

NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU AUX SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR.

Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont d'une couleur foncée. Les surfaces intérieures du four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir assez chaudes pour provoquer des brûlures, par exemple, les ouvertures de ventilation du four et les surfaces près de celles-ci, la porte du four et la fenêtre de la porte du four).

GUIDE D'INSTALLATION

Cet appareil doit être installé seulement par un technicien certifié et conformément aux instructions d'installation du fabricant.

IMPORTANT: cet appareil doit être installé conformément aux normes en vigueur dans le pays concerné.

L'installation de cet appareil doit être conforme aux codes et règlements locaux.

L'appareil, lorsqu'il est installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, avec le National Electrical Code, ANSI/NFPA 70.

- Vérifier et s'assurer que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Les connexions électriques doivent correspondre à la réglementation locale d'installation. Les règlements électriques en vigueur, nationaux et locaux, doivent être respectés.
- Cette cuisinière à induction est équipée d'un câble d'alimentation qui doit être relié, via le connecteur, nécessaire à la prise murale. Le connecteur doit être facilement accessible pour débrancher l'appareil de la prise
- Cette cuisinière à induction est munie d'un système de refroidissement d'air. Assurez-vous que l'alimentation en air et l'échappement d'air ne sont pas bloqués (mur, toile, etc.)
- La cuisinière à induction ne doit pas être installée près d'une source de chaleur.
- Vous devez vous assurer que l'installation, le soutien et l'inspection soient effectués par du personnel qualifié. La cuisinière est protégée contre les surchauffes excessives, de sorte qu'elle ne peut être installée à côté de meubles dont la hauteur dépassera celle de la surface de l'appareil. Pour installer la cuisinière correctement, prendre les précautions suivantes:

  A. Tout meuble à proximité de la cuisinière Teh avec une hauteur supérieure à celle de la surface de cuisson doit être d'au moins 2" pouces du bord de la partie supérieure.

  B. La hotte doit être installée selon les indications décrites dans son livret d'instructions, et toujours avec un dégagement minimal de 25“ 19/32.

  C. Si la cuisinière est installée sous un cabinet, la distance minimale entre cet appareil et le plan de travail doit être de 27 “1/2.

Ne pas traîner la cuisinière, car cela brisera les pieds. Soulevez l'appareil pour le positionner

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

L'installation doit être effectuée par des entrepreneurs certifiés en conformité avec les codes nationaux et locaux spécifiques en conformité avec les règles de sécurité. Les recommandations et plaques signalétiques des appareils doivent être strictement suivis. Cet appareil est fabriqué pour une prise polarisée, mise à la terre 120/240 volts 60Hz (2 phases 6 AWG, 1 neutre 8 AWG, 1 terrain de 8 AWG 0 fiche, voir fig. A). Vérifier et s'assurer que la tension d'alimentation et le courant de ligne correspond aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique. Avant de brancher l'appareil au réseau électrique, suivez les instructions ci-dessous:

- le fusible et l'alimentation électrique de votre maison doivent supporter la charge de l'appareil (voir l'étiquette d'enregistrement);
- l'approvisionnement du système d'alimentation doit avoir une plaque de mise à la terre efficace
- la prise ou l'interrupteur multiple, d'une ouverture de 1”3/8 pouces de diamètre doit être facilement accessible une fois l'appareil installé
- le câble d'alimentation ne doit pas atteindre une température 120 ° F..

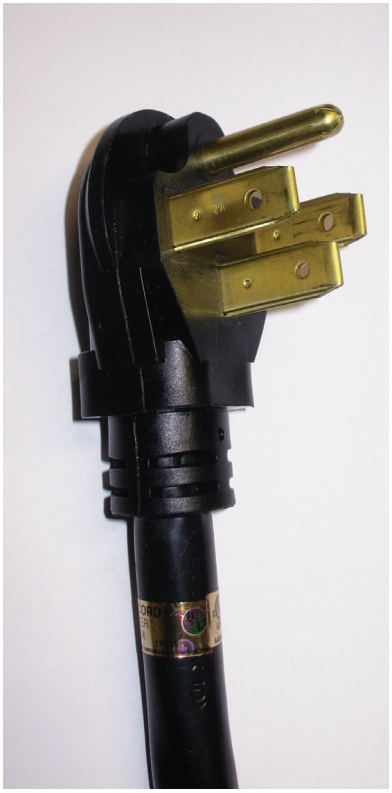


Fig.A

AVERTISSEMENT

Si la tension est incorrecte la cuisinière peut être endommagée

PATTES

Les pattes sont emballées dans une boîte de carton. Les pattes doivent être installées près de l'endroit où la cuisinière sera placée, puisqu'elles ne peuvent supporter les grands déplacements. Après avoir déballé l'appareil, le soulever d'environ 1 pied pour en dégager la palette de transport du fond. Garder l'appareil surélevé pour visser les pattes dans les attaches et redescendre l'appareil délicatement pour éviter tout assaut excessif sur les pattes et la quincaillerie interne. Il est fortement recommandé d'utiliser un vérin de levage (cric) plutôt que de faire basculer l'appareil

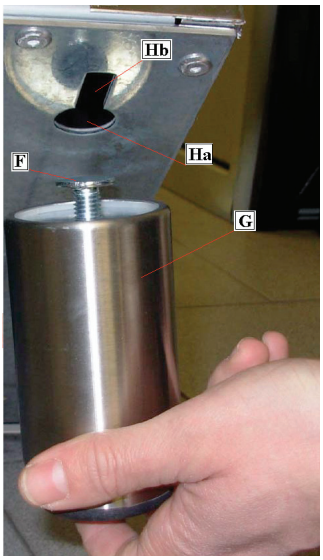
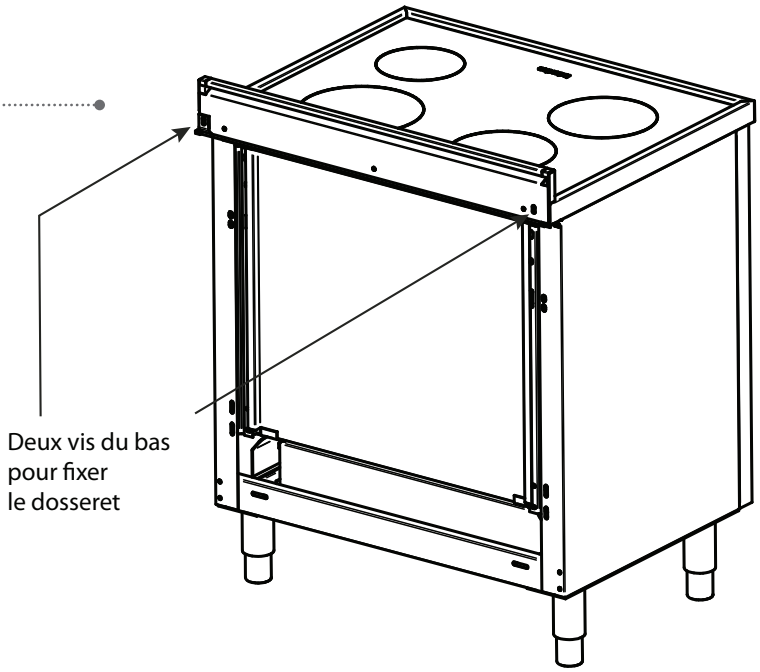


Fig.1
1) Visser partiellement le boulon (F) dans la patte (G).
2) Insérer la patte (G) dans le trou (Ha), glisser dans la fente (Hb) et visser au complet le boulon (F).

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DU DOSSERET

SVP suivre les instructions d'installation dans l'ordre.
1. Installer les pattes (voir les instructions appropriées à la Fig. 2
2. Placer le dosseret et le fixer dans le bas à l'aide de deux vis comme illustré dans la figure ci- dessous.

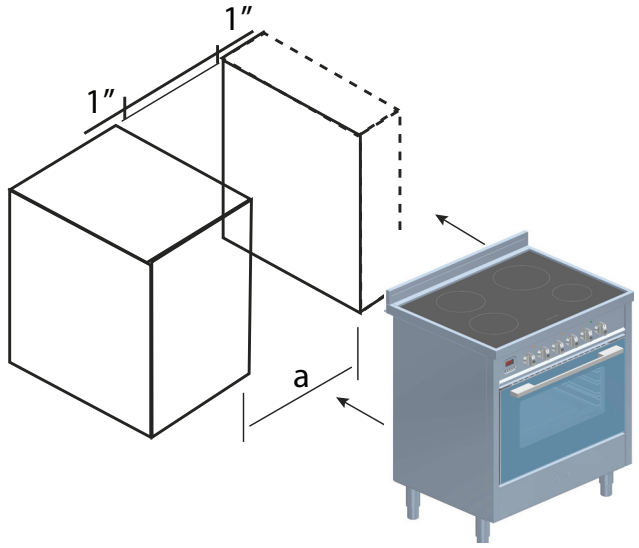
Figure 2



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

1. Les équerres antibasculement doivent être fixées au mur arrière, comme illustré dans la Fig. 3, avant l'installation du dosseret. La hauteur du point de fixation de l'équerre à partir du plancher doit être déterminée une fois que les pattes ont été réglées selon la hauteur voulue (voir les instructions d'installation de la cuisinière) et après que la cuisinière a été mise à niveau.
2. Mesurer du plancher jusqu'au bas du dispositif antibasculement à l'arrière de la cuisinière.
3. Déterminer la position des deux orifices de l'équerre antibasculement (15/64 po (6 mm)) au mur en ajoutant 5/32 po (4 mm) à la mesure calculée. Les deux dispositifs antibasculement doivent être situés près des côtés de l'emplacement de la cuisinière (il est recommandé de les placer à 1 po (2,5 cm) des côtés).
4. Fixer les deux équerres au mur.
5. Installer le dosseret comme mentionné plus haut (voir installation du dosseret).
6. Régler les pattes de la cuisinière 5/16 po (8 mm) plus bas que la hauteur finale. Glisser la cuisinière au mur. Régler les pattes à la hauteur finale appropriée.

Figure 3



INSTRUCTIONS DE SERVICE ET D'ENTRETIEN

Pièces de remplacement.
Uniquement des pièces de remplacements agréées peuvent être utilisées lors de service sur l'appareil. Les pièces de remplacement sont disponibles chez les concessionnaires autorisés.

Le Service et la l'entretien doivent être effectués par une personne autorisée .
Un bon entretien de la cuisinière à induction nécessite un nettoyage régulier, des soins et du service.
En tant que propriétaire vous devez veiller à ce que tous les éléments pertinents à la sécurité soient en parfait état de fonctionnement en tout temps.
La cuisinière doit être inspectée au moins une fois par an par un technicien agréé.

AVERTISSEMENT **Ne pas ouvrir l'unité, il peut y avoir danger de tension électrique.**

Les cuisinières ne peuvent être ouverte que par le du personnel autorisé

APPAREILS NON FONCTIONNELS
Avant d'appeler le Service Après Vente, vérifiez que l'appareil est connecté ou que l'interrupteur principal est activé. Si l'appareil est toujours défaillant téléphoner au Service Après Vente. Les appareils doivent être vérifiés par un technicien autorisé.
Remarque: l'appareil est pourvu d'un thermostat de sécurité, ajusté à une certaine température. Dans le cas où l'appareil atteint une température trop élevée, il s'éteint.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR

Il est conseillé de nettoyer le four après chaque usage. La saleté s'enlève ainsi plus facilement en évitant de la faire brûler plusieurs fois à haute température. Ensuite, attendre que la cavité du four soit tiède, puis enlever toutes les parties amovibles et les laver à part avec de l'eau chaude et du détergent non abrasif. Nettoyer la cavité du four avec un chiffon doux imprégné d'une solution d'eau tiède et d'ammoniaque, rincer et essuyer. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs car ils peuvent abîmer le four. N'utiliser aucun appareil à vapeur pour nettoyer le four car il y a risque de court-circuit.

DÉMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

Il convient de démonter la porte en se conformant aux indications suivantes pour nettoyer le four à fond : lever le crochet (C) (fig. 4) à la hauteur de la charnière (D). Ouvrir la porte à moitié et tirer celle-ci des deux mains vers soi jusqu'à ce que l'attache décroche. Pour remonter la porte, procéder de la même façon mais en sens inverse en ayant soin d'introduire correctement les deux guides (F).

PORTE DU FOUR

La porte du four se compose de trois plaques de verre (deux dans certains modèles). Nettoyer les parties en verre en utilisant un linge et un peu de nettoyeur a vitres. Enlever les plaques internes pour faciliter le nettoyage. Il faut pour cela démonter la porte du four (voir paragraphe "Démontage de la porte du four") ou la placer au cran intermédiaire.

ATTENTION: NE PAS ENLEVER LES PLAQUES INTERNES QUAND LA PORTE EST ENTIÈREMENT OUVERTE. EN EFFET, CELLE- CI POURRAIT SE REFERMER ET CAUSER DES BLESSURES.

Après avoir démonté la porte, la poser sur une surface plate et souple avec l'extérieur tourné vers le bas pour éviter l'abîmer. Il est possible d'enlever les plaques de verre sans démonter la porte en mettant celle-ci au cran d'ouverture intermédiaire (voir fig. 5). Il faut toutefois veiller à ce que la porte ne se referme pas soudainement.

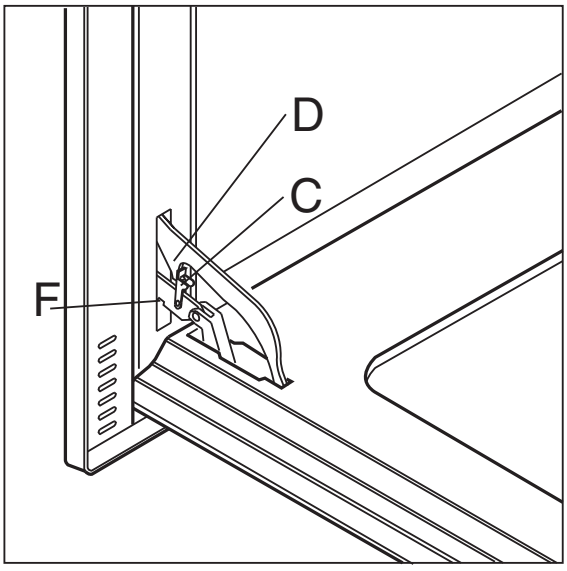


Figure 4

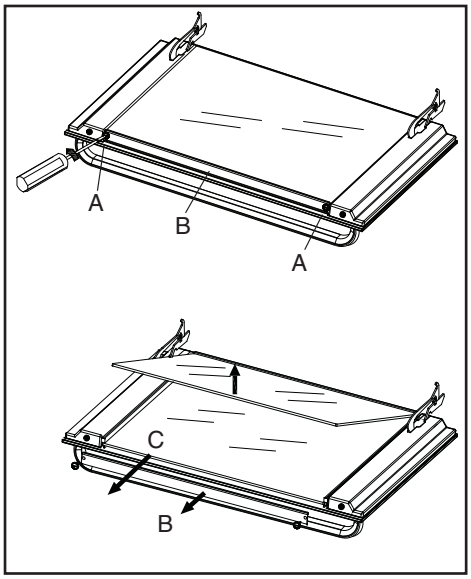


Figure 5

PANNEAUX AUTONETTOYANTS CATALYTIQUES
Si le four dispose de panneaux autonettoyants. Lorsque le four atteint la température de 430° F (220°C) l'émail (les panneaux) catalytique transformera la graisse en une fine poussière résiduelle. Une fois le four refroidi simplement essuyer cette poussière avec une éponge humide. La surface de l'émail reste ainsi poreuse et les panneaux offrent le maximum de rendement.

ATTENTION
Il est impératif de ne pas recouvrir l'intérieur du four avec des d'feuilles aluminium. Cette pratique altère le rendement de l'appareil et peut causer des dommages à l'émail et faire surchauffer l'élément.

Fig. 6: Démontage des grilles latérales du four
Fig. 7: Démontage de la lampe lampe du four

SI LE FOUR EST EN PANNE
Si votre appareil ne fonctionne pas normalement, il faut couper le courant et appeler le Service Après Vente. Si la lampe du four ne fonctionne pas, il faut couper le courant du réseau, enlever la vitre de protection de la lampe et remplacer l'ampoule. Assurez-vous que la lampe soit apte au fonctionnement à hautes températures et soit dotée des caractéristiques techniques nécessaires pour cette utilisation

NETTOYAGE DES GRILLES
Il est conseillé de nettoyer les grilles de support après chaque cuisson. Attendre qu'elles refroidissent et procéder au lavage avec un détergent non acide. Les substances acides, comme le jus de citron ou autres produits acides, peuvent détériorer de manière irrémédiable l'émail des grilles. Essuyer avec soin les grilles avec un chiffon juste après le lavage. Le lavage au lavevaisselle est déconseillé.

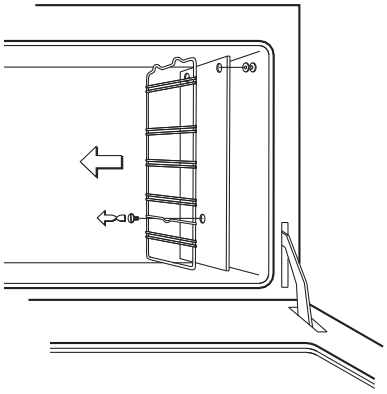


Figure 6

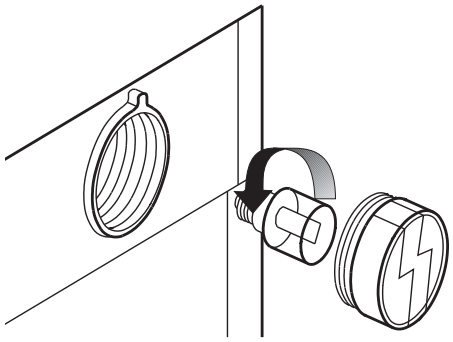


Figure 7

IMPORTANT
Déposer les aliments dans le four que lorsque celui-ci a atteint la température voulue.
Cuisson au gril : lorsque l'appareil est muni d'un gril, la cuisson peut s'effectuer la porte fermée. En utilisant le gril, il est possible de cuire de la viande , du poisson et même des légumes. Au début, nous suggérons d'utiliser l'élément du haut (4). Ensuite, mettre le sélecteur à GRILL et régler la température à 360°F.

GUIDE DE L'UTILISATEUR • MODE D'EMPLOI

IMPORTANT: Garder les enfants à bonne distance de la cuisinière lorsqu'elle est en fonction. La porte du four devient très chaude. Les mesures de sécurité peuvent ne pas couvrir tous les accidents potentiels. L'appareil ne doit pas servir de moyen de chauffage. Si d'autres appareils électriques sont branchés dans des prises près de la cuisinière, s'assurer que le filage ne sera pas coincé dans la porte du four lorsque celui-ci est en fonction.

NOTES GÉNÉRALES: Pour des raisons de sécurité et pour garantir le fonctionnement adéquat de l'appareil, tout travail de maintenance doit être exécuté par un technicien qualifié ou le service après-vente lorsque l'appareil est couvert par la garantie. Nettoyer le four régulièrement après usage. Les salissures s'enlèveront facilement et ne seront pas brûlées à des températures élevées. Choisir des casseroles et lèche-frites résistant à la chaleur selon la quantité d'aliments à cuire. Les récipients en acier inoxydable ne sont pas recommandés parce qu'ils réfléchissent la chaleur. La hauteur des grilles doit être adaptée selon les besoins dépendant du type d'aliments à cuire et de la recette.

PREMIÈRE MISE EN FONCTION: Toutes les pièces amovibles du four doivent être retirées et lavées dans une eau savonneuse, puis remises en place. Allumer le four en réglant le thermostat à 440°F et le laisser fonctionner pendant environ 60 minutes. Au cours de cette période initiale d'utilisation, il y aura sans doute des odeurs désagréables qui se dégageront du four; ce phénomène est normal et on ne peut l'éviter. Une fois le four complètement refroidi, le nettoyer en vous référant au paragraphe « Nettoyage et entretien du four ».

IMPORTANT: S'assurer d'avoir bien identifié le modèle en votre possession (voir la plaque signalétique). Les diverses opérations sont décrites plus bas, l'une après l'autre. L'ensemble de ces opérations ne visent pas nécessairement votre modèle; choisissez celles qui conviennent à votre appareil.

IMPORTANT: Lors de sa première mise en fonction, laisser le four vide allumé durant une heure en laissant des fenêtres de cuisine ouvertes, puisqu'il se dégagera des odeurs désagréables provoquées par la cuisson de résidus (ex.: graisse, huile ou résine). Après cette opération, le four est prêt pour sa première cuisson.

UTILISATION DU THERMOSTAT ÉLECTRIQUE (Fig. 10) Le thermostat (**Fig. 10**) vous permet de choisir la température du four de 100°F à 500°F en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre. Le voyant s'éteindra lorsque la température sélectionnée aura été atteinte. Il s'allumera encore lorsque la température interne du four diminuera de plus de 10°F.

UTILISATION DE LA BROCHE À RÔTIR (Fig. 9)
Embrocher la viande à cuire. Placer la broche dans sa base et insérer dans le moteur de la broche. Déposer la plaque collectrice sur la grille du bas. Allumer le gril et démarrer le moteur de la broche à rôtir.

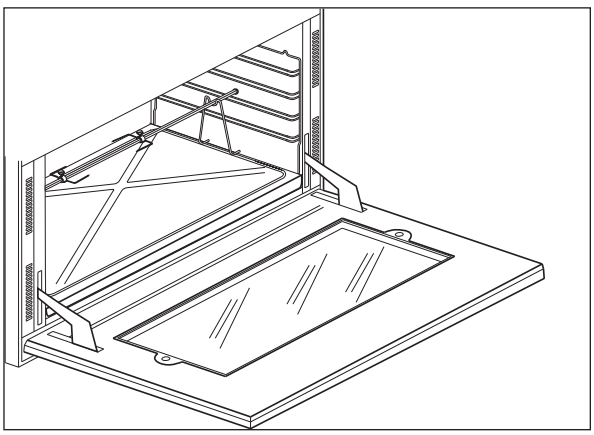


Figure 9

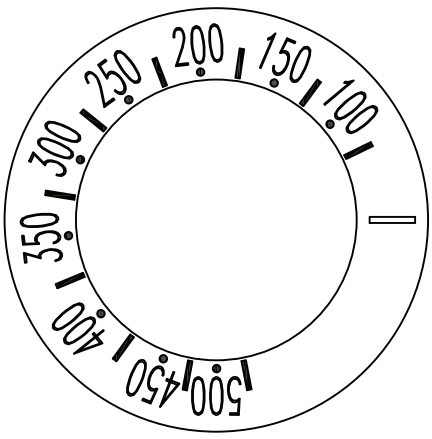


Figure 10

TABLE DE CUISSON

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

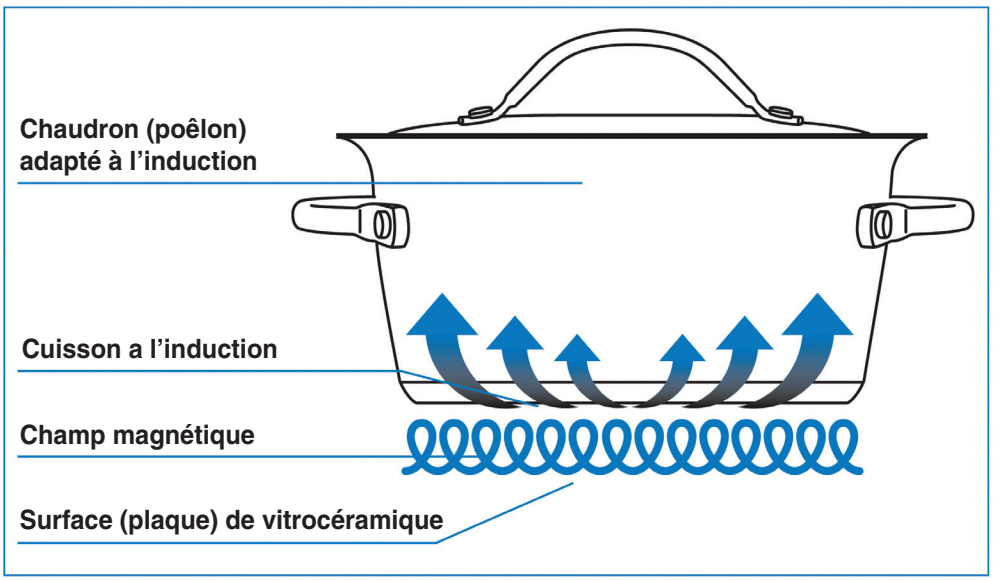
Nettoyez votre table de cuisson avec un chiffon humide, puis sécher soigneusement la surface. N'utilisez pas de détergent, qui risque de former une teinte bleutée sur la surface du verre.

INDUCTION PRINCIPLE

Une bobine d'induction est située en dessous de chaque zone de chauffage. Quand l'appareil il est en fonction, il produit un champ électromagnétique variable qui crée des courants inductifs sous la plaque de fond de la casserole ferromagnétique. Le résultat est le réchauffement de la casserole située sur la zone de chauffage.
Bien sûr, le chaudron doit être adapté:

• Toutes les casseroles ferromagnétiques sont recommandées (vérifier à l'aide d'un petit aimant) qu'il s'agisse de fonte casseroles en acier, casseroles émaillées, en acier inoxydable casseroles à fond ferromagnétiques ...
• Sont exclus: cuivre, pur acier inoxydable, aluminium, verre, bois, céramique, grès, ...

La zone de chauffage par induction s'ajuste automatiquement à la taille du récipient. Si le diamètre des casseroles est trop petit, l'opération ne fonctionnera pas. Le diamètre varie en fonction de la zone de chauffage Si le poêlon n'est pas adapté à la table de cuisson à induction l'écran affichera [U].



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

IMPORTANT

La plaque vitrocéramique conserve longtemps la chaleur accumulée. Veillez à ce que les enfants ne se brûlent pas en y posant la main. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé tant que la plaque n'est pas refroidie.
Au cas où la plaque vitrocéramique présenterait des fissures, débranchez immédiatement l'appareil et faites appel à un service après-vente certifié.

Le plan a des zones de cuisson de différents diamètres et de différentes puissances. Les positions sont clairement délimitées par les cercles (voir figure 12). Durant le fonctionnement, la chaleur est localisée exclusivement à l'intérieur de ces cercles et la superficie restante reste froide. Chaque zone de cuisson est élaborée pour fonctionner avec des casseroles spécifiques pour la cuisson à induction de diamètre à peine inférieur au diamètre de la zone de cuisson choisie. Le fond des casseroles doit être épais et parfaitement plat et leur diamètre doit être, autant que possible, semblable à celui du foyer (Fig. 11). La superficie du plan de cuisson et le fond de la casserole doivent être parfaitement propres.

A - Ne pas mouiller ou surchauffer la plaque.
B - Éviter de faire subir des écarts thermiques à la plaque vitrocéramique: ne jamais verser de l'eau froide sur la plaque encore chaude.
C - Éviter de faire dépasser le manche des casseroles qui pourraient être renversées accidentellement.
D - Sur une plaque vitrocéramique, il est préférable de ne pas utiliser des casseroles ayant servi pour la cuisson au gaz car la flamme déforme le fond de la casserole.

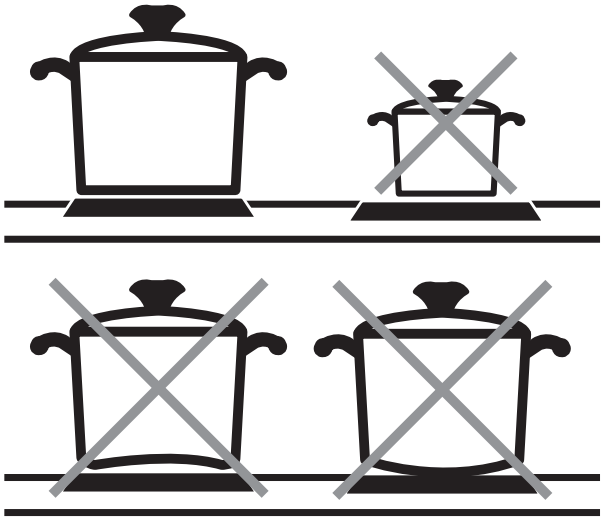
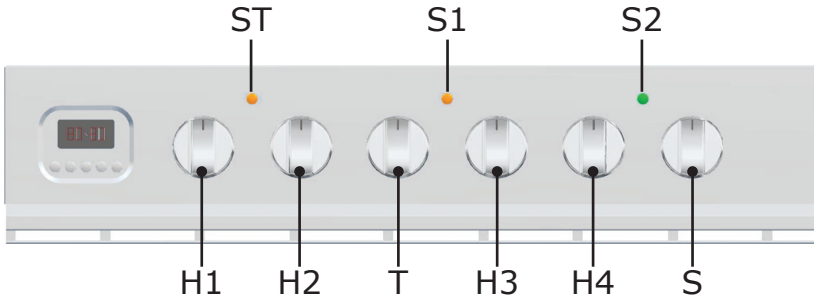


Fig. 11

AVERTISEMENT!

La zone de cuisson en vitrocéramique est chauffée par la chaleur de la casserole. Pour éviter les blessures (brûlures) ne touchez pas cette zone.

DESCRIPTION DES CONTROLES



H1-4	Bouton de l'élément de chauffage Hob
S	Four électrique multifonction sélecteur
S1	Thermostat du four électrique
S2	Indiquant la sélection four électrique
ST	La lumière panne de ventilateur
T	thermostat

AVERTISEMENT!
Si la lumière ST s'affiche, l'appareil est défectueux. Éteignez et débranchez l'alimentation électrique. Appelez un centre de service autorisé

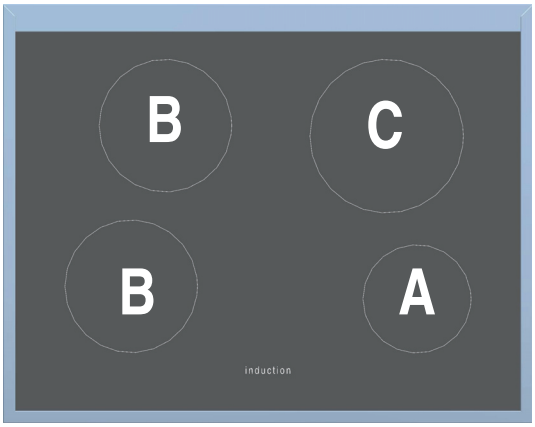


Fig. 12.

Zone	Zone de cuisson (pouces)	Puissance électrique (W)
A	ø 5"3/4	1400W / Booster 1800W
B	ø 7"1/4	1850W / Booster 2500W
C	ø 8"11/16	2300W / Booster 3200W

ALLUMAGE D'UNE ZONE DE CUISSON
La zone de cuisson s'allume en tournant la poignée (Fig. 13) correspondante relative dans le sens des aiguilles d'une montre. Le niveau de puissance choisi apparaît sur l'affichage du plan de cuisson (de 1 à 9)

FONCTION BOOSTER
La fonction booster sert à donner plus de puissance dans une zone déterminée, afin de réduire le temps nécessaire à la cuisson.
Cette fonction s'active en tournant la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position 0 (éteinte) jusqu'au bout (* fig. 13). Un [P] apparaît sur l'affichage, ce qui signifie que la fonction Booster est activée. La fonction Booster a une durée max. de 10 minutes. Par la suite, la zone sera rétablie au niveau [9].
La fonction Booster se termine avant quand:
- on règle un niveau de puissance inférieur;
- on enlève la casserole;
- une surchauffe de l'appareil ou de la zone de cuisson à lieu.
La fonction Booster à la priorité sur la fonction "Heat-up". Cela signifie que si au moment de l'activation Booster sur une zone la fonction heat-up est active, alors cette dernière sera interrompue.

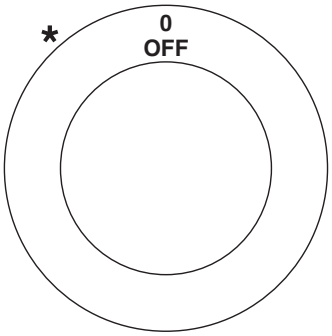


Fig. 13.

EXTINCTION D'UNE ZONE DE CUISSON
La zone de cuisson s'éteint en tournant la poignée correspondante dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Un [0] apparaît pendant 3 secondes sur le plan d'affichage. Ce symbole disparaît ensuite de l'affichage ou passe au symbole [H], si la zone de cuisson est encore chaude.

EXTINCTION AUTOMATIQUE DU DISPOSITIF
Le dispositif s'éteint automatiquement en cas de températures trop élevées ou d'erreurs d'alimentation.

RECONNAISSANCE DE LA PRÉSENCE DE CASSEROLE
Chaque zone de cuisson est élaborée pour fonctionner avec des casseroles spécifiques pour la cuisson à induction de diamètre à peine inférieur au diamètre de la zone de cuisson choisie.
Si la casserole n'est pas adaptée, l'affichage relatif à la zone montre le symbole absence casserole (U) et l'appareil ne se met pas en route.
Il n'y a pas d'allumage tant qu'on ne met pas un récipient sur la zone de cuisson ou bien tant qu'on n'utilise pas un récipient adapté à l'induction. Si on enlève le récipient pendant le fonctionnement, la zone s'éteint.
La durée de la reconnaissance casserole est de 30 secondes, si pendant ce temps on n'utilise pas un récipient adapté à la zone de cuisson, la zone s'éteint.

INDICATION DE CHALEUR RÉSIDUELLE
Si la zone de cuisson, une fois éteinte, est encore très chaude, le symbole (H) apparaîtra.

FONCTION "HEAT-UP"
La fonction Heat-up, ou réchauffement rapide, est disponible sur chaque zone de cuisson. Ce qui signifie que pour un temps bien défini, la zone de cuisson fonctionne avec une puissance maximum et à la fin de ce temps, la puissance est automatiquement portée au niveau choisi. Dans ce cas, la durée dépend du niveau de puissance choisi.
La fonction Heat-up s'active en tournant la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, à partir de la position 0, jusqu'au fin de course (* fig. A). Dès que la commande est tournée à gauche, un [A] est visualisé sur l'affichage de la zone relative. Après l'activation, on doit choisir un niveau de puissance pour continuer la cuisson dans un délai de 3 secondes; si cela n'a pas lieu, la fonction Heat-up est interrompue.

FONCTION KEY-LOCK
La fonction Key-lock est utile au cas où il y aurait des enfants. De toute façon, la présence d'un adulte est conseillée quand l'appareil électroménager fonctionne. En activant la fonction Key-lock, toutes les zones de cuisson s'éteignent et ne peuvent pas s'allumer accidentellement.
La fonction verrouillage du clavier est activée, avec les boutons en position 0, en appuyant et en tournant les commandes 2 et 4 méme temps pendant 4 secondes dans le sens anti-horaire.
L'inscription [L][L][L][L] apparaît sur l'affichage. En répétant la même opération, la fonction Key-lock se désactive. Si on tourne une commande avec la fonction key-lock active, les caractères [L][L][L][L] apparaissent sur l'affichage.

FONCTION CHAUFFAGE (MIJOTAGE) 150°F (H4)
Tourner le bouton (A) en sens horaire. Entre la position de zone éteinte (0) et la position de puissance (1) il existe la position "|" qui identifie la fonction de chauffage des aliments à 150°F.

AFFICHAGE
Un affichage est associé à chaque zone de cuisson.
-Niveau de puissance choisi: (1-9).
-Chauffage des assiettes 65° (U)
-Booster: (P)
-Heat-up: (A)
-Chaleur résiduelle: (H)
-Casserole absente ou non adaptée: (U)
-Erreur externe: (E)
-Panne: (F)
-Fonction de verrouillage: [L] [L] [L] [L]

LIMITATION DE LA DURÉE DE FONCTIONNEMENT
Un temps maximum de fonctionnement continu est associé à chaque zone de cuisson. Celui-ci dépend du niveau de puissance choisi. Quand la limitation de la durée de fonctionnement est atteinte, la zone relative est désactivée

TABLEAU DE FONCTIONNEMENT (les valeurs ne sont indiquées qu'à titre indicatif)

Position du bouton	Type de cuisine
1-2	pour fondre du beurre, chocolat, etc
2-3	pour réchauffer de petites quantités de liquides, garder au chaud les aliments, préparer des sauces.
4-5	pour réchauffer des aliments solides, décongeler les surgelés, pour la cuisson d'omelettes de 2/3 oeufs, de fruits et de légumes
5-6	pour la cuisson des viandes et du poisson, des légumes en sauce, des plats contenant de l'eau, la préparation de confitures.
6-7	rôtis de viande, poissons, biftecks, foie, oeufs.
8-9	pour faire bouillir de grandes quantités d'eau, frire les pommes de terre, etc..

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Liste des types communs de salissure et de recommandations sur la façon de les traiter:

Type de salissures	Solutions
Légères salissures, pas de résidus de combustion	Essuyer avec un chiffon humide (scotch), sans agent de nettoyage
Salissures collantes	Retirer à l'aide d'un grattoir. Ensuite, essuyez la surface de cuisson avec un chiffon humide
Les dépôts calcaires, causés par l'eau qui a débordé	Ces taches peuvent être enlevées avec du vinaigre ou un agent de nettoyage adapté
Sucre, de la nourriture contenant du sucre, une feuille d'aluminium	Immédiatement gratter les résidus de la zone de cuisson chaude, par exemple, avec un petit grattoir ou une lame de rasoir. Après l'élimination des résidus, nettoyer avec un agent de nettoyage adapté. Si la zone de chauffage souillée refroidit sans nettoyage préalable, la surface de céramique peut se déformer et occasionner des petits trous.

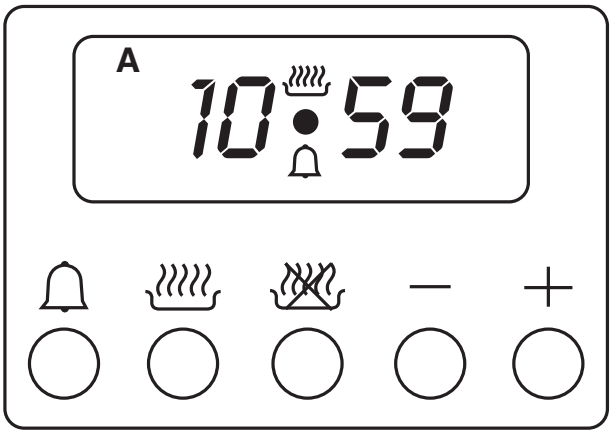
Le nettoyage du verre Ceran est identique à d'autres surfaces similaires comme le verre. Ne pas utiliser d'agents de nettoyage corrosifs ou abrasifs, tels que ceux prévus pour le barbecue ou le four, les détachants pour les taches et la rouille- ni de poudres à récurer ou éponges rugueuses. Avant d'être nettoyé, le verre Ceran doit être refroidi.
Tout autre entretien ou travaux d'entretien autre que le nettoyage, doit être effectué par du personnel de service autorisé.
Assurez-vous qu'aucun liquide ne puisse pénétrer dans l'unité.

Un bon entretien de la cuisinière à induction nécessite un nettoyage régulier.
Vous devez veiller à ce que tous les éléments pertinents pour la sécurité soient en état de fonctionnement en tout temps.
La cuisinière doit être examinée au moins une fois par an par un technicien agréé.

ATTENTION! Ne pas ouvrir l'unité d'induction, danger de tension électrique à l'intérieur.

Les cuisinières ne peuvent être ouvertes que par du personnel autorisé.

REMARQUE: TABLEAU DE PROGRAMMATION ÉLECTRONIQUE



1. FONCTIONS: temps de cuisson - fin de cuisson - horloge - minuterie - mode manuel

2. AFFICHAGE: pictogrammes indiquant les fonctions en marche:
durée et mode manuel = pictogramme d'une casserole
programme automatique = "A"
minuterie = pictogramme d'une cloche

3. RÉGLAGE D'UNE FONCTION
Sélectionner la fonction requise en enfonçant le bouton correspondant et régler la durée avec les boutons +/-.

4. LÉGENDE DES BOUTONS
Cloche
Temps de cuisson
Fin de cuisson
Bouton +/- = réglage de la minuterie
La durée est accrue par le bouton + et diminuée par le bouton – à une vitesse directement proportionnelle au temps que le bouton est enfoncé.

5. HORLOGE
L'horloge est mise en fonction en enfonçant simultanément les boutons de temps de cuisson et de fin de cuisson . L'heure est réglée en enfonçant les boutons +/-. Toute programmation précédente sera automatiquement annulée.

6. MODE MANUEL
Cette fonction est réglée en pressant simultanément sur les boutons de temps de cuisson et de fin de cuisson . Le pictogramme A disparaît et le pictogramme de la casserole apparaît.
Toute programmation précédente sera automatiquement annulée.

7. MODE SEMI-AUTOMATIQUE AVEC TEMPS DE CUISSON
Sélectionner le bouton temps de cuisson et régler la durée par les boutons +/-. Les pictogrammes A et casserole apparaissent . Le four est en fonction. Lorsque le temps de cuisson atteint la durée préréglée, indiquée à la fin du bouton de cuisson , le four se ferme et le pictogramme de la casserole disparaît.
La sonnerie se fait alors entendre. Le pictogramme A clignote.

8. MODE SEMI-AUTOMATIQUE AVEC FIN DE CUISSON

Choisir la fonction fin de cuisson et régler la fin de cuisson par les boutons +/-. Les pictogrammes A et casserole apparaissent. Le four est en fonction. Lorsque le temps de cuisson atteint la durée préréglée, le four se ferme et le pictogramme de la casserole disparaît. La sonnerie se fait alors entendre.
Le pictogramme A clignote.

9. MODE AUTOMATIQUE AVEC TEMPS DE CUISSON ET FIN DE CUISSON

Choisir la fonction temps de cuisson et régler la durée requise par les boutons +/-. Le pictogramme A apparaît. Le four est en fonction et le pictogramme de la casserole apparaît . Attendre quelques secondes jusqu'à ce que l'heure en cours apparaisse. Régler la fin de cuisson à l'aide de l'extrémité du bouton de cuisson, le temps final approximatif s'affiche. Utiliser les boutons +/- pour régler le temps final requis.
Le four s'éteint et le pictogramme de la casserole disparaît . Le pictogramme de la casserole apparaîtra encore lorsque le temps atteindra le temps final moins le temps de cuisson.
À la fin du programme automatique, le pictogramme A commence à clignoter. La sonnerie retentit et les pictogrammes du four et de la casserole disparaissent.

10. MINUTERIE

Choisir la fonction minuterie et régler la durée requise par les boutons +/-. Le pictogramme de la cloche demeure visible tout au long de la durée réglée. À la fin de ce laps de temps, la sonnerie retentit

11. SONNERIE

La sonnerie retentit à la fin de la fonction temps de cuisson et continue pendant 7 minutes. On arrête la sonnerie en pressant sur n'importe quel des boutons , ou .
Le volume de la sonnerie peut être réglé à l'aide du bouton - sans avoir sélectionné au préalable une fonction.
Il existe trois niveaux sonores différents et leur durée dépend du laps de temps pendant lequel le bouton - a été maintenu enfoncé.

12. DÉBUT D'UN PROGRAMME ET VÉRIFICATION

Une fois qu'un programme est sélectionné, il débute lorsque la durée est réglée. Le temps restant peut être visualisé à tout moment en sélectionnant encore une fois la fonction correspondante.

13. IDENTIFICATION D'UNE ERREUR DE PROGRAMMATION

Il y a une erreur de programmation si le temps indiqué à l'horloge tombe entre le temps de cuisson et la fin de cuisson. L'erreur est indiquée par la sonnerie qui retentit et le pictogramme A qui clignote.

14. ANNULATION D'UN PROGRAMME

Pour annuler un programme, sélectionner le mode manuel. À la fin du programme réglé, il sera automatiquement annulé.

15. UTILISATION IMMÉDIATE

A) Si l'affichage clignote, lire le point B, sinon aller au point C.
B) Si l'affichage clignote, la durée de temps appropriée n'a pas été réglée ou il y a eu une panne de courant. Dans ce cas, régler la durée appropriée (voir paragraphe 5), puis aller au point C.
C) Appuyez sur le bouton et le bouton simultanément. Régler la température (poignée du thermostat) et la fonction (poignée du sélecteur) à l'aide des poignées de l'appareil.

UTILISATION DU FOUR MULTIFONCTIONS

Tourner le sélecteur (S) et choisir la fonction. Sélectionner la température souhaitée de 100°F à 500°F en tournant le thermostat (T). Si votre four est muni d'un programmateur, il faut le mettre en fonction.

Lumière du four

Pour allumer la lumière du four, presser le bouton/sélecteur (S) dans la partie gauche du panneau, en position 1.

1. Cuisson de Pizzas

Cette fonction est particulièrement destinée à la cuisson des pizzas, fougasses et pains. La source principale de chaleur provient de la résistance inférieure qui fonctionne en duo avec les autres résistances du four.

2. Éléments du haut et du bas

Ces éléments fonctionnent comme dans un four électrique conventionnel et on peut s'en servir en tant que tels.

3. Élément du bas

Comme la chaleur se dégage de l'élément du bas, ce réglage est particulièrement propice pour la cuisson de pâtisseries et gâteaux, par ex.: flans, pizzas, biscuits, gâteaux aux fruits, etc.

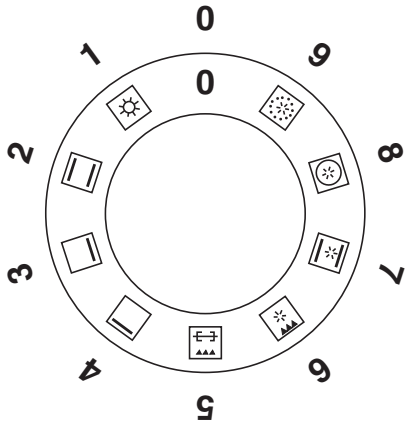
4. Élément du haut

Sert surtout pour faire dorer divers mets et leur ajouter une touche finale de couleur. Nous suggérons ce réglage pour la cuisson des hambourgeois, des côtelettes de porc, des steaks, etc.

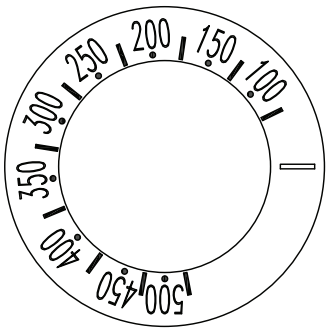
5. Cuisson au gril

Convient bien aux rôtis de viande en général, aux filets de boeuf, poissons et légumes grillés et aussi pour gratiner (ex.: fromage sur des choux-fleurs).

Utilisation de la broche à rôtir (offerte avec certains modèles seulement). Insérer la broche dans son support et dans le moteur situé au fond du four.



Sélecteur (S)



Thermostat (T)

6. Gril et ventilateur

Une méthode de cuisson en profondeur qui sauve de l'énergie. Convient aux côtelettes, aux saucisses, aux brochettes, etc. Ce réglage est également utilisé pour opérer la broche à rôtir dans les fours 35 45/64 po.

7. Éléments du haut et du bas et ventilateur

Une forme de cuisson rapide et intense convenant à une variété de mets. Remplace la broche à rôtir et peut être employée pour la cuisson du poisson, des légumes braisés, des brochettes, du poulet rôti, du canard, etc.

8. Four et ventilateur

Cette combinaison offre une chaleur plus égale que dans un four conventionnel; les aliments sont « scellés » très rapidement. Comme il n'y a pas de chaleur provenant du haut ou du bas, toute l'aire du four peut être utilisée. Ce réglage est idéal pour la cuisson en lots ou la cuisson d'un repas complet. Divers mets peuvent être cuits en modifiant l'emplacement des grilles. Les températures de cuisson requises sont inférieures à celles d'un four conventionnel. Ceci sauve de l'énergie tout en réduisant la quantité d'éclaboussures lors du rôtissage d'une pièce de viande.

9. Décongélation et Quick Start

La décongélation des aliments est accélérée par la circulation d'air produite par le ventilateur.

La fonction Quick Start permet un préchauffage rapide du four. Lors du réglage d'une température de cuisson entre 390-500°F, il est conseillé d'utiliser cette fonction. D'abord, tourner la poignée du sélecteur (S) à la position (1). Tourner la poignée de température du four (T) à la température souhaitée (entre 390-500°F). Lorsque le voyant orange du thermostat s'éteint, ceci indique que la température sélectionnée a été atteinte. Les aliments à cuire peuvent alors être déposés dans le four. Ensuite, tourner la poignée du sélecteur (S) à la fonction de cuisson souhaitée. *Avertissement: prendre note que la fonction Quick Start ne doit pas être utilisée comme une fonction de cuisson. C'est un système de préchauffage rapide. La fonction Quick Start ne devrait pas être utilisée plus de 20 minutes.*

TABLEAU DE CUISSON FOUR AVEC VENTILATEUR

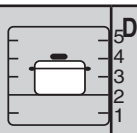
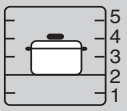
VIANDES	TEMPÉRATURE (°F)	POSITION DE LA GRILLE 	DURÉE (minutes)
Rôti de boeuf	340 – 360	2 – 3	40 – 50
Rôti de palette	340 – 370	2 – 3	40 – 60
Rôti de veau	320 – 370	2 – 3	65 – 90
Gigot d'agneau	285 – 320	2	100 – 130
Rôti de boeuf saignant	360 – 370	2 – 3	40 – 45
Lièvre rôti	340 – 360	2 – 3	30 – 50
Lapin rôti	320 – 360	2	80 – 100
Dinde rôtie	320 – 360	2	160 – 240
Oie	320 – 370	2 – 3	120 – 160
Canard	340 – 360	2 – 3	100 – 160
Poisson	320 – 360	2 – 3	15 – 25
GÂTEAU			
Gâteau aux fruits	360 – 390	2	40 – 50
Gâteau carré (recette de base)	360 – 375	2	40 – 50
Brioches	340 – 360	2	40 – 60
Gâteau éponge	375 – 390	2	25 – 35
Gâteau anneau			
(recette de base)	320 – 360	2	35 – 46
Biscuits sucrés	360 – 390	2	20 – 30
Gâteau à la levure	375 – 390	2	30 – 40
Strudel	320	2	25 – 35
Biscuits de Savoie	300 – 360	3	50 – 60
Beignets aux pommes	360 – 390	2	18 – 25
Pouding au pain	340 – 360	2	30 - 40
Rôties	370 – 385	2	7
Pain	360 – 390	3	40
Pizza	430 – 465	2 – 3	15/20

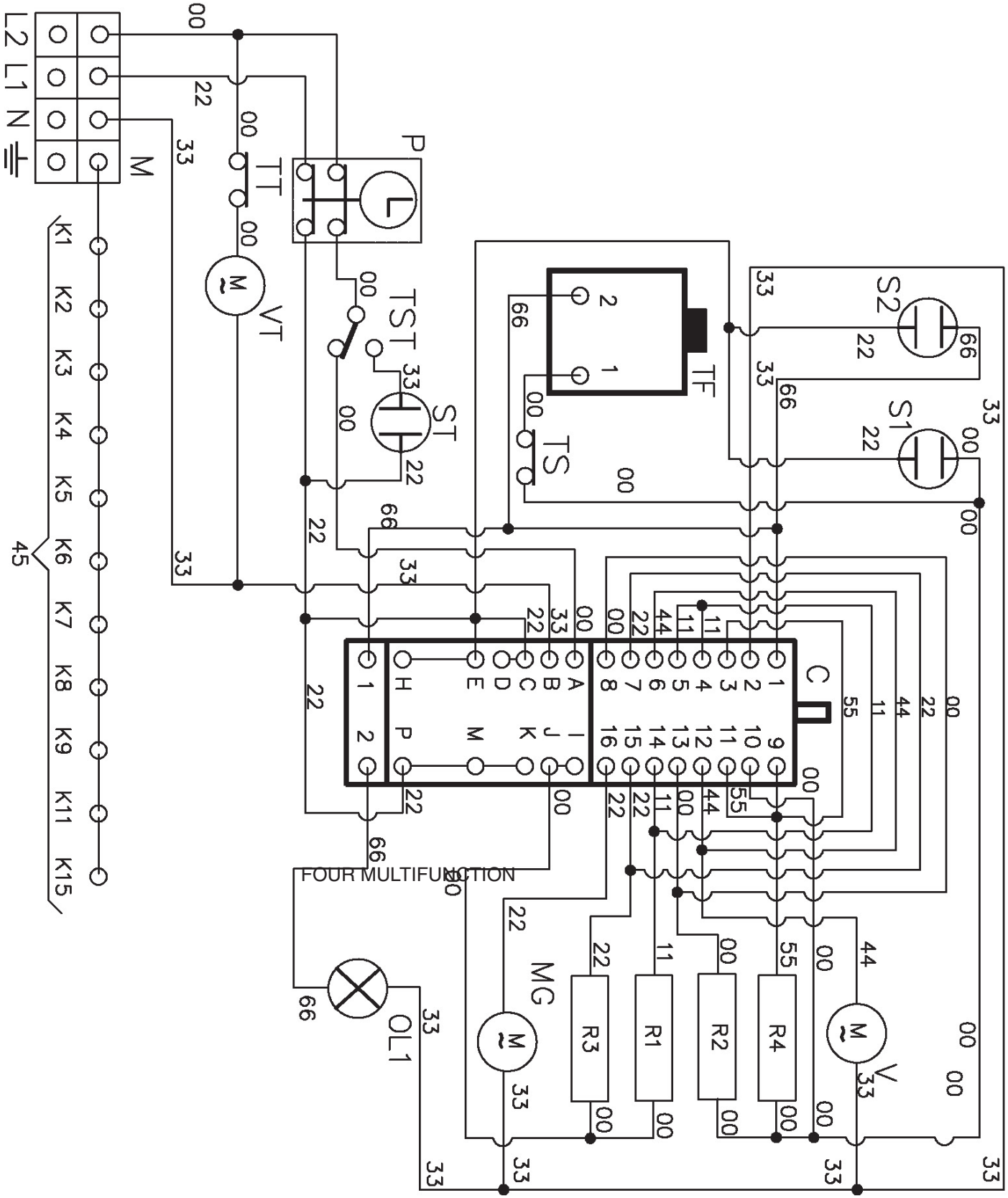
TABLEAU DE CUISSON FOUR À CONVECTION NATUREL

VIANDES	TEMPÉRATURE (°F)	POSITION DE LA GRILLE 	DURÉE (minutes)
Rôti de boeuf	440	2 – 3	60 – 80
Rôti de palette	450 – 500	2 – 3	50 - 60
Rôti de veau	440	2 – 3	60 – 80
Gigot d'agneau	440	2	40 – 50
Rôti de boeuf saignant	450	2 – 3	50 – 60
Lièvre rôti	450 – 500	2 – 3	40 – 50
Lapin rôti	450 – 500	2	40 – 50
Dinde rôtie	450 – 500	2	50 – 60
Oie	440	2 – 3	60 – 70
Canard	450 – 500	2 – 3	45 – 60
Rôti de boeuf saignant	450 – 500	2 – 3	45 – 45
Poisson	390 – 440	1 – 2	15 – 25
GÂTEAU			
Gâteau aux fruits	440	2	35 – 40
Gâteau carré			
(recette de base)	350 – 390	2	50 - 60
Brioches	350 – 390	2	25 – 30
Gâteau éponge	430 – 500	2	20 – 30
Gâteau anneau (recette de base)	360 – 390	2	30 – 40
Biscuits sucrés	390 – 430	2	15 – 20
Gâteau à la levure	450 – 500	2	25 – 35
Strudel	360	2	20 – 30
Biscuits de Savoie	360 – 390	2	40 – 50
Beignets aux pommes	390 – 430	2	15 – 20
Pouding au pain	390 – 430	2	20 – 30
Rôties	450 – 500	3	5
Pain	450 – 500	3	30
Pizza	450 – 500	2	15/20

SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

	CLÉS
00	NOIR
11	BRUN
22	ROUGE
33	BLANC
44	JAUNE
55	JAUNE - VERT
66	GRIS
AA	BLEU
C	TRANSFORMATEUR ALLUMEUR ÉLECTRIQUE
DS1	RÉGULATEUR ÉLECTRONIQUE
EL	VALVE FOUR
EL1	VALVE GRILL
K1	FIL DE MASSE BORNIER
K2	FIL DE MASSE RÉSISTANCE INFÉRIEURE
K3	FIL DE MASSE VENTILATEUR DU FOUR
K4	FIL DE MASSE RÉSISTANCE CIRCULAIRE
K5	FIL DE MASSE RÉSISTANCE SUPÉRIEURE
K6	FIL DE MASSE LAMPE DE FOUR 1
K7	FIL DE MASSE LAMPE DE FOUR 2
K8	FIL DE MASSE RÔTISSERIE
K9	FIL DE MASSE VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT
K10	FIL DE MASSE SÉLECTEUR
K11	FIL DE MASSE THERMOSTAT DU FOUR
K12	FIL DE MASSE PROGRAMMATEUR
K13	FIL DE MASSE GRIL
K14	FIL DE MASSE PLAQUE CHAUFFANTE
K15	FIL DE MASSE CADRE DE L'APPAREIL
K16	FIL DE MASSE BARBECUE
K17	FIL DE MASSE FRITEUSE
L1	PHASE 1
L2	PHASE 2

	CLÉS
OL1	LAMPE FOUR
OL2	LAMPE FOUR
M	BORNIER
MA	MICROCONTACT ALLUMAGE ÉLECTRIQUE
MD	MICROCONTACT GRIL
MG	RÖTISSERIE
MP	MICROCONTACT PORTE
N	NEUTRE
P	COMPTE-MINUTES / PROGRAMMATEUR COMPTE-MINUTES / HORLOGE
PE	INDUCTION ZONE
R1	ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR
R2	ÉLÉMENT CHAUFFANT INFÉRIEUR
R3	ÉLÉMENT CHAUFFANT GRIL
R4	ÉLÉMENT CHAUFFANT CIRCULAIRE
R5	ÉLÉMENT CHAUFFANT BARBECUE
RE	RÉGULATEUR D'ÉNERGIE
S1	VOYANT - FOUR
S2	VOYANT - ALIMENTATION PRINCIPALE
S3	VOYANT - GRIL
SP	BOUGIE D'ALLUMAGE
ST	LUMIÈRE FAN FAILURE
T	THERMOSTAT GRIL
TF	THERMOSTAT FOUR
TR	THERMOSTAT FRITEUSE
TS	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
TST	VENTILATEUR THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
TT	THERMOSTAT VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT
V	VENTILATEUR DU FOUR
VT	VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT
⏚	GROUND


L2 L1 N
M
K1 K2 K3 K4 K5 K6 K7 K8 K9 K11 K15
45
TT
VT
P
TST
ST
TS
TF
S2
S1
C
FOUR MULTIFUNCTION
MG
R3
R1
R2
R4
V
OL1

COOKERS • OVENS • HOB-COOKERS

INDUSTRIA LAVORAZIONE VENETA ELETTRODOMESTICI S.p.A.
Via Antoniana, 100 35011 Campodarsego (PD) - Italy
Tel. +39 (049) 9200990 - Fax +39 (049) 9201010
mail@ilve.com - www.ilve.com